

# Jòia

PAR  
HÉLÈNE DARROZE



## LES HORS-D'ŒUVRE

- Foie gras des Landes juste poêlé, lentilles vertes du Puy, lait ribot 25
- Riz crémeux à l'encre de seiche, chipirons sautés au chorizo, émulsion de Parmesan 18
- Soupe à l'ail rose de Lautrec, oeuf mollet et jambon "Noir de Bigorre" 18
- Carpaccio de daurade et champignons de Paris aux herbes 18
- Betteraves rôties, buratta di Buffala, poutargue royale 18
- Le foie gras de canard des Landes au poivre Timut 22



## LES ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes de terre croustillantes au romarin et brebis Basque 6
- Polenta mœlleuse 7
- Carottes au miel et à la feuille de laurier 8
- Risotto au safran 12
- Herbes et salades 6



## LES AMUSE-GUEULES

- Xistora "maison" à la plancha 8
- L'andouille de Pascal Manoux 8
- Guacamole par vos bons soins 12
- "Fried Chicken", mousseline au cumin 11
- Terrine de campagne aux pistaches de Sicile 10
- Tempura de kokotxas de merlu, aioli 12
- La planche de charcuterie : terrine, andouille, chorizo 18



## LES PLATS

- Poulpe de roche chipotle rôti entier, pimientos del piquillo, olives Taggiasche, coriandre (2 pers) 36 /PERS.
- Merlu de ligne de Saint-Jean de Luz à l'espagnole, condiment chimichurri (2 pers) 28 /PERS.
- Noix de Saint-Jacques rôties en coquille, mousseline topinambour/boudin, jus vinaigré 32 /PERS.
- La fameuse "short rib" de bœuf Angus de Jòia, condiment ranchero (2 pers) 37 /PERS.
- Poulet jaune des Landes brioché de foie gras sous la peau, rôti en crapaudine (2 ou 4 pers) 27 /PERS.
- Côte de veau de lait sous la mère "milanaise", roquette, parmesan (2 ou 4 pers) 38 /PERS.



## LES DESSERTS

- Ardi Gasna, pâte de coing, amandes fumées 12
- Chantilly au marron glacé, sorbet aux agrumes, shortbread à la châtaigne 12
- Pavlova aux fruits exotiques, citronnelle, noix de coco, poivre long 13
- Tarte au chocolat, crème glacée au sarrasin 12
- Poire pochée, glace à la fève Tonka, sauce au chocolat Saint-Domingue 12
- Baba XXL, Armagnac Darroze 8 ans d'âge, crème chantilly à la cardamome 14

Prix en euros, taxes et services inclus, origine des viandes : Ecosse, France  
Notre eau filtrée "Aquachiara", plate ou pétillante 750ml est facturée 2€